ROBOT MIXEUR
REF PC-800

220-240v-50HZ, 1000W max



NOTICE D'UTILISATION

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT TOUTE PREMIERE UTILISATION

Appareil garanti 1 an sur présentation du ticket de caisse

Importé par CAPE.TEAM 69400 LIMAS - FRANCE
Fabriqué en R.P.C.

CONSIGNES DE SECURITE

- Ne jamais plonger l’appareil dans l’eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l’appareil correspond bien à celui de votre installation électrique.
- Afin d’éviter tout accident, ne jamais brancher l’appareil à un minuteur.
- Vérifier régulièrement l’état du cordon d’alimentation. Ne jamais utiliser l’appareil si le cordon d’alimentation, la prise ou l’appareil sont endommagés.
- Ne jamais réparer l’appareil soi-même. Il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d’alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.
- Cet appareil n’est pas prévu pour les personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
- Ne pas faire fonctionner l’appareil sans surveillance.
- Ne pas introduire d’objets métalliques pointus, ni les doigts dans l’appareil. Utiliser le poussoir prévu à cet effet.
- Manipuler les lames et disques avec une grande précaution. Etre très vigilant lors de la manipulation des disques et des lames. Une attention maximale est requise lors du démontage des éléments et de leur nettoyage. Les bords affûtés peuvent être tranchants.

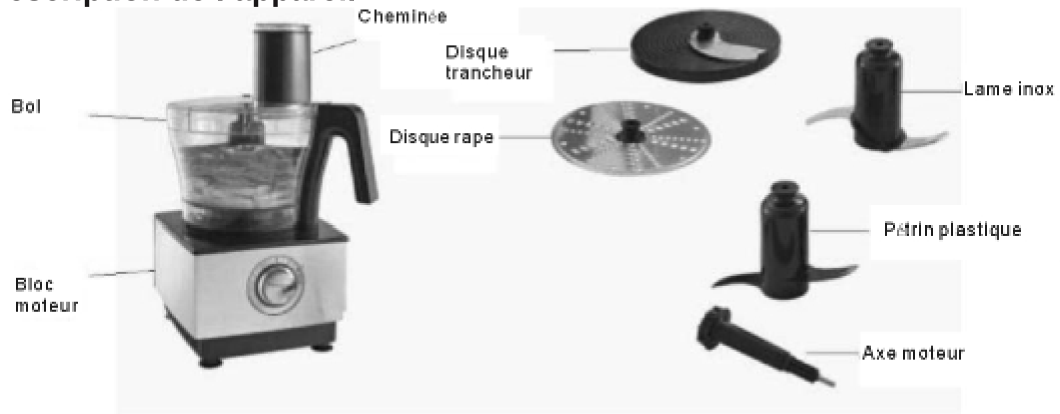
Mise en garde

- Ne jamais éteindre l’appareil en déverrouillant le bol du robot ou son couvercle. Toujours éteindre l’appareil en sélectionnant la position OFF du bouton de contrôle de vitesse.
- Eteindre et débrancher l’appareil avant de démonter tout accessoire.
- Eteindre et débrancher l’appareil avant de manipuler avec vos mains toute partie de l’appareil.
- S’assurer que le couvercle du bol est bien fermé avant de faire fonctionner l’appareil.
- L’utilisation d’accessoires non fournis avec le robot peut provoquer un choc électrique ou des blessures. Cela annulerait de plus la garantie.
- La quantité d’aliments ne doit pas dépasser la capacité maximale du bol mixeur.
- Consulter le mode d’emploi pour connaître les quantités et la durée des opérations.
- Avant toute première utilisation, il convient de nettoyer convenablement les parties destinées à être en contact avec les aliments.
- Laisser refroidir les aliments chauds avant de les préparer (température max 80°).

Verrouillage de sécurité

Le robot ne fonctionne que lorsque toutes les parties sont correctement emboîtées. Si toutes les parties sont correctement montées, le verrouillage de sécurité est inactif. Dans le cas contraire, le verrouillage de sécurité est enclenché.

Description de l'appareil



Assemblage



Lame inox – conseils et avertissement

- Placer l'axe moteur sur le bloc moteur.
- Placer le bol et l'enclencher correctement sur le bloc moteur.
- Insérer la lame dans l'axe moteur à l'intérieur du bol.
- Ajouter les aliments.
- Mettre en marche le robot à l'aide du bouton de contrôle.
- Pour ajouter des ingrédients liquides, retirer le verre doseur et verser les aliments dans le bol à travers l'ouverture dans le couvercle.
- Découper les ingrédients solides en plusieurs morceaux avant de les insérer.
- Pour préparer de grandes quantités, il vaut mieux réaliser des petites quantités successivement.
- Utiliser les aliments déjà cuits pour mixer une soupe (après les avoir laissé refroidir).
- Lorsque vous préparez un liquide déjà chaud ou qui tend à produire de la mousse, ne versez pas plus d'1 litre, afin d'éviter tout débordement.
- Si toutefois vous n'étiez pas satisfait du résultat, éteindre l'appareil et remuer les ingrédients à l'aide d'une spatule. En retirer une partie pour obtenir une

quantité plus faible ou ajouter un liquide.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps afin d'éviter une surchauffe.
- Ne pas insérer dans le robot des ingrédients trop durs, tels que des grains de café, de la noix de muscade, du curcuma ou des glaçons ; cela pourrait diminuer son efficacité et endommager les lames.
- Ne pas remplir le bol au-delà de la limite MAX indiquée (1.8L).
- La durée moyenne pour hacher est de 30-60 secondes.
- Pour hacher des oignons, appuyer sur le poussoir quelques fois afin d'éviter qu'ils ne soient trop finement hachés.
- Si des aliments restent collés aux lames ou nichés à l'intérieur du bol du robot :

1/ Eteindre l'appareil et le débrancher.
2/ Retirer le couvercle du bol du robot.
3/ Retirer les ingrédients à l'aide d'une spatule.



Pétrin plastique – conseils et avertissements

- Placer l'axe moteur sur le bloc moteur
- Placer le bol et l'enclencher correctement sur le bloc moteur
- Insérer le pétrin dans l'axe moteur à l'intérieur du bol
- Ajouter les aliments.
- Mettre en marche le robot à l'aide du bouton de contrôle.
- La durée moyenne pour les réalisations à l'aide du pétrin est de 30 à 180 secondes.



Disques trancheur/râpe – conseils et avertissements

- Placer l'axe moteur sur le bloc moteur
- Placer le bol et l'enclencher correctement sur le bloc moteur
- Insérer le disque sur l'axe moteur à l'intérieur du bol
- Fermer le couvercle en s'assurant qu'il est bien enclenché sur le bol
- Ajouter les aliments dans la cheminée
- Mettre en marche le robot à l'aide du bouton de contrôle.
- Ne pas exercer de pression excessive lorsque vous poussez les aliments dans la cheminée.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps lorsque vous râpez ou émincez des aliments durs, tels que du fromage, autrement il se peut qu'ils fromage deviennent trop chauds et forment des grumeaux. Ne pas utiliser le disque râpe pour réaliser des copeaux de chocolat.
- Ne pas dépasser les quantités maximales recommandées.
- Couper les aliments en petits morceaux.
- Pour un résultat optimal, insérer les aliments verticalement dans la cheminée.
- Pour râper ou émincer des aliments mous, sélectionner la vitesse lente pour éviter qu'ils ne s'écrasent.
- Lorsque les aliments à hacher ou à émincer présentent un petit diamètre, il est nécessaire d'insérer le petit poussoir dans la cheminée, afin d'avoir un diamètre de cheminée adapté.
- Pour traiter une grande quantité d'aliments, il vaut mieux procéder par petites quantités séparément.

Remarque : le disque trancheur possède une molette qui permet de régler l'épaisseur des tranches



Nettoyage

- Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant de retirer les parties amovibles ou de nettoyer le bloc moteur. Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- Il est possible de procéder rapidement au pré-nettoyage rapide du bol du robot grâce au bouton pulse. Ajouter de l'eau et du liquide vaisselle dans le bol sale et placer le couvercle. Utiliser le bouton pulse du bouton de contrôle jusqu'à

ce que celle-ci soit propre. S’assurer que la lame est bien insérée dans le bol.

Guide de dépannage

Questions	Réponses
L’appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que toutes les parties du robot sont correctement assemblées. Le robot ne fonctionne que lorsque toutes les parties sont correctement emboîtées. Si toutes les parties sont correctement montées, le verrouillage de sécurité est inactif. Dans le cas contraire, le verrouillage de sécurité est enclenché.
Le moteur s’arrête en cours de fonctionnement.	Le couvercle du bol s’est désenclenché. Fermer le couvercle correctement. L’appareil redémarre immédiatement. L’utilisation a été trop intensive. Sélectionner le bouton de contrôle OFF et éteindre l’appareil. Débrancher l’appareil de la prise murale. Laisser ensuite refroidir l’appareil. Rebrancher de nouveau l’appareil. Procéder en utilisant des quantités plus faibles d’ingrédients.
A quoi sert la fonction pulse ?	Le bouton pulse permet un fonctionnement intermittent. Le robot se met en marche par simple pression sur ce bouton et s’arrête aussitôt qu’on le relâche. Cette fonction est utilisée pour hacher grossièrement ou pour contrôler les débuts ou fins de préparations.
Puis-je verser des ingrédients bouillants dans le bol ?	Non. Il est important de laisser refroidir à 80° minimum pour éviter d’endommager les accessoires.
Pourquoi le moteur dégage-t-il une odeur déplaisante pendant son fonctionnement ?.	Il est fréquent que les appareils neufs dégagent certaines odeurs lors des premières utilisations. Ce phénomène cessera au bout de quelques utilisations consécutives. Il se peut aussi que l’appareil dégage ces odeurs en cas d’une utilisation abusive. Dans ce cas, éteindre l’appareil et laisser refroidir pendant 60 minutes.
Que dois-je faire si la lame ou le moteur se bloquent pendant le fonctionnement ?	Eteindre l’appareil et utiliser une spatule pour déloger les aliments nichés dans la lame. Nous vous recommandons de préparer des quantités plus faibles.



Protection de l’environnement
Vous pouvez contribuer à la protection de l’environnement. Confiez votre appareil dans un point de collecte ou, à défaut, dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

Voir la vidéo de démonstration : http://youtu.be/0HJtwmof3Pg